

CITROEN COUSCOUS MET GEBRADEN GROENTES EN VEGAN SCHNITZEL

INGREDIËNTEN

🍴 2 PORTIES

🕒 20 MIN

👤 GEMAKKELIJK

1 pak Garden Gourmet Vegan
Schnitzel

1 Rode paprika

1 Citroen

Een beetje Munt

1 Courgette

150 Gram Couscous, droog

2 Eetlepels Olijfolie

Geniet van de verrukkelijke smaak van citroencouscous in combinatie met verse groenten en vegan schnitzel. Een explosie van smaken in elke hap. Een veganistisch gerecht dat je zeker moet proberen!

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

1. Groenten snijden en couscous mengen

Snijd de courgette en paprika in stukjes en reepjes. Verdeel de couscous over een ondiepe schaal en meng er 1 eetlepel olijfolie doorheen.

2. Couscous bereiden

Giet kokend water over de couscous tot deze net bedekt is en laat het ongeveer 5 minuten weken. Was de citroen en rasp de schil fijn over de couscous. Maak de couscous los met een vork. Breng op smaak met citroensap, zout en peper.

3. Bakken van groenten

Bak de courgette en paprika in een koekenpan in een paar eetlepels olie, af en toe roerend. Breng op smaak met zout en peper.

4. Schnitzel bakken

Bak de schnitzel knapperig en bruin volgens de instructies op de verpakking. Serveer met de groenten en couscous, en bestrooi met grof gehakte munt.

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN
GARDENGOURMET.NL**